第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

图书基本信息

书名：<<西餐美食>>

13位ISBN编号：9787807058779

10位ISBN编号：7807058773

出版时间：2009-2

出版时间：成都时代出版社

作者：冬明

页数：115

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

前言

随着世界文化的交融合并，西餐越来越为中国人所接受，不但出现在专业的西餐厅里，也出现在家庭的餐桌上。
所谓的“西餐”，是我国对欧美地区菜肴的统称跟泛指。
如果按照国家来划分，可分为英国菜、法国莱、俄国菜、美国菜、意大利莱以及德国菜等。
各国菜系自成风味，各有各的风格，其中以法国菜、意大利菜最为突出，与中国菜、日本菜并称为世界四大美食。
西餐还有另外一种划分方法，首先是以英、法、德、意等国为代表的“西欧式”，又称“欧式”，其特点是选料精纯、口味清淡，以款式多，制作精细而闻名；然后是以前苏联为代表的“东欧式”，也称“俄式”，特点是味浓、油重，以咸、酸、甜、辣皆具而著称。
从总体上看，与中餐相比，西餐具有以下几个显著的特点：第一，重视各类营养成分的搭配组合，以此来安排菜式以及烹调。
第二，西餐烹饪在选料时十分精细、考究，而且选料十分广泛，最突出的是法国菜，诸如蜗牛、洋百合、椰树芯等均可入菜。
第三，讲究调味，注重色泽。
西餐烹调的调味品大多不同于中餐，如酸奶油、桂叶、柠檬等都是常用的调味品。
法国菜还注重用酒调味，德国菜则多以啤酒调味。
第四，工艺严谨，器皿讲究。
西餐的烹调方法很多，常用的有煎、烩、烤、焖等十几种，而且工序十分严谨。
西餐的餐具除瓷制品外，水晶、玻璃及各类金属制餐具占很大比重。
在本书中，详细讲解了关于西餐的种种，更重要的是，提供了多款地道西餐的烹制方法。
跟随书中的指引，做出经典美味、别具特色的各国菜肴！

第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

内容概要

品尝世界美食煮出异国风情，做最原汁原味的西餐名菜　西式菜品的主要特点是主料突出、营养丰富、形色美观，在选料时十分精细、考究，烹饪时手法严谨，并且讲究调味，注重色泽。
无论是红肉或白肉，都非常注重口感跟营养，所以常采用不完全烹熟的方法。
西餐讲究生鲜蔬菜和水果的搭配，香浓的沙拉酱是主要配料，美味甜点也是西餐中非常重要的部分。
同时，西餐以刀叉为餐具。
非常注重进餐礼仪。
　星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。
从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式……学做叫好又叫座的地道西餐！
　认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。

第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

书籍目录

资讯篇　西餐四大流派交相辉映　西餐中常见的原料与香料　各种酱汁的制作　西餐礼仪——优雅地享用西餐　使用刀叉有讲究　食物与美酒的黄金搭配　各种食物的相应吃法菜例篇　开胃头盘　番茄芝士沙拉　吞拿鱼沙拉　三文鱼沙拉　大虾市瓜沙拉　恺撒沙拉　蔬菜沙拉　水果沙拉　东方沙拉　香浓靓汤　烟肉忌廉汤　鸡肉面条汤　罗宋汤　香浓青豆汤　奶油红萝卜香橙汤　法国洋葱汤　意大利蔬茶汤　奶油南瓜汤　奶油蘑菇汤　奶油菠菜汤　营养主菜　薄荷羊扒　苹果猪扒　烤腿肉配蜂蜜芥末酱　卡帕丘生牛肉　西冷扒配烤蘑菇　煎肉眼牛扒　黑椒牛仔骨　葡烧新西兰肥牛　烤牛颈肉　柠檬鸡扒　蓝带鸡胸　烤春鸡　美式烤鸡腿　香茅鸭胸　烤鸭胸配蓝莓汁　堂煎法国鹅肝　芝士焗大虾　烤带子配芦笋　扒吞拿鱼配蔬蓠土豆泥　奶油芝士煮青口　水煮鱼片配白胡椒刁草汁　甜椒汁烩鲈鱼块　意式烩海鲜　法式火焰蜗牛　英式烩甘蓝蒂　美味粉面　肉酱意粉　奶油烟肉烩意粉　海鲜番茄烩意粉　番茄烩螺旋粉　南瓜汁烩蝴蝶粉　菠菜汁弯通粉　三文鱼配意大利面　紫苏酱炒贝壳面　芦笋汁番茄车轮面　五彩炒斜切面　方便轻食　吞拿鱼三文治　蔬菜三文治　牛肉三文治　成肉三文治　火腿芝士三文治　鸡肉火腿热狗包　水果汉堡　鱼柳汉堡包　牛肉汉堡包　鸡扒汉堡包　巧克力慕斯　赤公仁小蛋糕　朱古力蛋糕　香橙慕斯　鲜奶炖蛋　香蕉煎饼　芝士蛋糕　水果忌廉蛋糕　其他　蓝莓新地　草莓之恋果冻　奶油果盘　什锦炒冰

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

编辑推荐

《西餐美食》是星级酒店国际大厨，亲身献技，传授最正宗的西式烹饪技法。
从选材到烹制、装盘，全程直击，面面俱到，教你做出香浓沙拉、鲜嫩肉扒、美味汉堡，从经典的法式大餐到英式西餐、意式大餐、美工菜肴、地产的德国菜式……学做叫好又叫座的地道西餐！
认识常见的原料与香料，各种酱汁的制作，西餐礼仪让你更优雅，食物与美酒的黄金搭配。
敬告：本图书及光碟之唯一著作权人中映良品文化传播有限公司，仅授权本图书及光碟组成之全部内容（包括其声音）在家庭内使用。
家庭使用权之定义为未经著作权人书面正式授权禁止在俱乐部、会所、餐厅、游览车、客车、医院、酒店、图书馆、学校、户外传播设施以及各类互联网络并与之性质相近场所使用本节目内容，任何未经授权之盗录、复制、剪辑、公开展示、出售、出租、出借以及任何交易、公开演出、公开散布、公开播放或提供点播全部或者其中之任何部分皆严格禁止，任何前述行为皆须承担刑事及民事责任。
如需正式取得相关授权，应与唯一著作权人中映良品文化传播有限公司联络。
◎开胃头盘　　◎美味粉面☆吞拿鱼沙拉☆蔬菜沙拉☆恺撒沙拉　　☆奶油烟肉烩意粉☆番茄芝士沙拉……　　☆紫苏酱炒贝壳面☆肉酱意粉◎香浓靓汤　　☆菠菜汁弯通粉☆奶油蘑菇汤　　◎便利轻食☆意大利蔬菜汤　◎便利轻食☆牛肉汉堡包☆火腿芝士三文治◎特色主菜　　☆香橙幕斯☆鲜奶炖蛋……◎怡情甜品☆黑椒牛仔骨☆葡烧新西兰肥牛☆香茅鸭胸☆美式烤鸡腿　　☆蓝莓新地☆英式烩甘蓝菜☆堂煎法国鹅肝……　　☆草莓之恋果冻☆奶油果盘☆什锦炒冰常见食材、香料大图鉴，食物与美酒的黄金搭配，绅士淑女必修课：餐桌礼仪。
VCD专业影视传媒　打造高清影像

第一图书网, tushu007.com

<<西餐美食>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com